

**Dipartimento di Prevenzione  
Area di Coordinamento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare**

**Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione Alimenti di Origine Animale**

**Standard di Servizio**

Standard di Servizio:

1. Attività di eccellenza: controllo dell'applicazione del sistema di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 oppure presso attività registrate ai sensi del Reg. CE 852/2004 ( Macelli, laboratori di sezionamento, Stabilimenti che producono prodotti e preparazioni a base di carne, Depositi frigoriferi, Stabilimenti di prodotti lattiero-caseari, vendita al dettaglio) ed inoltre nel controllo del benessere animale in fase di macellazione e in fase di arrivo sul luogo di destinazione. Tale controllo è previsto dalla normativa cogente al fine di garantire la sicurezza alimentare del consumatore.
2. La garanzia organizzativa e professionale è raggiunta con la partecipazione da parte di tutto il personale veterinario a corsi specifici intesi a ottimizzare un percorso organizzativo aziendale e procedure operative oggetto di audit Regionali e ministeriali.
3. Gli indicatori di risultato consistono nella verifica della conformità ai prerequisiti, ai requisiti strutturali, organizzativi ed nell'applicazione delle procedure basate sul sistema H.C.C.P.

Strutture Ispezionate

\_\_\_\_\_=% strutture conformi - Anno 2017 100% Strutture conformi

N°di verifiche

\_\_\_\_\_=% di piani di autocontrollo conformi ai principi HCCP Anno 2017 100%

N° conformità

4. Progetto di miglioramento: controllo dei Piani di campionamento microbiologici attuati dagli OSA e OSM secondo la normativa cogente